

VERRINES ABRICOT-PECHE & MASCARPONE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Réfrigération : 6 heures



80 g de biscuits Digestives ou Speculoos

35 g de beurre doux fondu

2 petites cuillères à soupe de sucre roux

125 g de mascarpone

1 œuf

20 g de sucre

2 cuillères à soupe de sirop abricot-pêche

1 feuille de gélatine

200 ml de nectar d'abricot + 2 cuillères à soupe de sucre roux

2 demi-pêches au sirop et amandes effilées grillées à sec pour la déco

- 1 Réduire les biscuits en poudre et les mélanger au beurre fondu et au sucre roux. Répartir au fond de quatre verrines, tasser légèrement et mettre au frais pour 1 heure.
- 2 Séparer le blanc du jaune d'œuf.
- 3 Mélanger le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à une crème homogène. Ajouter le sirop et mélanger à nouveau. Répartir sur le fond biscuité et mettre au frais pour 3 heures.
- 4 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Faire chauffer le nectar d'abricots + le sucre roux. Arrêter le feu et y mettre à fondre la gélatine. Laisser refroidir en remuant de temps en temps, puis répartir délicatement sur la mousse au mascarpone. Remettre au frais pour 2 heures au moins.
- 5 Egoutter les demi-pêches au sirop et les découper en lamelles. Faire griller les amandes à sec (au four à 180°C pendant 5-10 min mais surveiller !!!). En décorer la surface gélifiée au moment de servir.
- 6 Plonger la cuillère ... et déguster !